



“火锅年夜饭”走俏 郑州多家火锅店预订火热一厢难求



火锅店门口的迎客吉祥物

临近蛇年春节,“新春火锅局”成为许多消费者的除夕年夜饭热门选择,围着火锅团圆聚餐的热度逐渐攀升。记者走访郑州多家连锁火锅门店了解到,海底捞等火锅店新春正常开门迎客,为消费者呈上年味四溢的新春盛宴。

新年餐饮热尽显消费活力

“你好,过年期间正常营业吗?”1月22日,张先生想在二七万达广场附近订个年夜饭,但多家餐厅工作人员都回复说春节期间预订已经满了。

“年夜饭预订在元旦前后迎来高峰期。开放预订以来,门店已感受到顾客高涨的需求。我们店在郑州二七塔附近,是元旦、新年的热门打卡地,除夕的订单,大厅已经收到30多桌预订,包间现在也‘一厢难求’。”

接受采访时,海底捞火锅郑州万象城大堂经理告诉记者。

海底捞后台数据显示,截至1月21日,全国海底捞已接到除夕当日用餐预订约4万桌。2025年春节,海底捞河南区域60余家门店全部开门迎客。

“目前,在海底捞火锅团年聚餐的热度逐渐攀升,公司年会、大学生聚会等团餐需求会在1月22日小年这天达到顶峰,随后的春节前夕,家宴团聚的

需求则显著上升。”海底捞相关负责人表示。

此外,春节期间在家欢聚用餐的需求也在显著上升。不少火锅餐饮门店也适时推出多人套餐外卖业务。相关负责人介绍道:“为了让顾客的火锅家宴吃得更加方便和舒心,海底捞外送还提供助餐服务,由海底捞外送员工专人配送,为顾客进行锅底调配、菜品摆台、菜品介绍,让春节家宴更有仪式感。”

菜品新花样添彩春节味蕾

寻求新年新滋味,一些头部火锅门店进行了创新。1月9日起,海底捞火锅全国范围内门店已陆续上新蛋小粉草莓味慕斯、蛋小红山楂味慕斯等多种蛋仔派对IP联名款甜点,带来满满的“年的味道”。1月14日至2月16日,消费者到店核销“蛋仔派对”系列套餐,就有机会获得联名周边。

除全国范围内上新外,各地海底捞火锅还推出丰富多彩的区域新品,精准满足本地消费口味偏好。春节期间,郑州部分海底捞火锅店将会上新“腊排骨锅底”,让许多顾

客感到新鲜。顾客卢女士说,自己是河南信阳人,老家有过年制作腊鸡、腊排骨炖汤的习俗,在餐厅吃到这道腊排骨锅底,觉得很亲切。

记者从省会多家餐厅了解到,不少餐饮企业已提前着手稳岗留工,保障春节期间的高质量营运,通过加大招聘力度、招聘前置、优化用工结构的方式提前做好准备。海底捞还将邀请员工家属到店共度团圆年;针对有子女家属在工作地的员工,海底捞会发放家庭新年福利,让员工和家人开开心心地过年。

业内人士认为,火锅

年夜饭显示出年轻化、小家庭化的特点,且在菜品选择上更倾向于方便、特色和老少皆宜的餐饮形式。年轻人在年夜饭的选择上更倾向于火锅年夜饭,小家庭团圆也取代了大家族团聚。火锅的热闹氛围、丰富菜品和互动性强等特点更符合他们的喜好。同时,火锅本身就象征着一种团圆,又种类多样、老少皆宜,每个人都可以吃到自己喜欢的食材。既有牛羊肉,也有绿叶蔬菜,既能满足年轻人的口味需求,也能让老年人在热闹的氛围中享受团聚的时光。

记者 成燕 孙婷婷 文/图

这儿的年味儿有点“甜”



制作特色面点

本报讯(记者 薛璐/文 受访者供图)从挑着扁担走街串巷售卖,到冷链配送专车十几分钟直达门店,瑞丰长糕点陪伴新密人已百余年光阴。“春节、中秋节等传统节日,是我们瑞丰长最忙碌的日子。”新密市瑞丰长食品有限公司负责人陈亚鑫的桌上,摆放着迎接蛇年设计的糕点礼盒,红色贴纸喜气洋洋、竹编提框古朴雅致。

祝福,是春节“年味儿”不可或缺的习俗之一,饱含着新密人对来年美好生活的期盼和向往。1912年,当密县商贩王永忠挑起扁担,在街头兜售自家制作的糕点时,他取“祥瑞、丰收、长久”之美好寓意,将糕点品牌定名为“瑞丰长”。因糕点用料考究,口感新颖,价格实惠,生意很快红火起来,1921年,其子王毛遂继承技艺在密县老城十字街路南开设店铺,售卖瑞丰长系列糕点。如今,瑞丰长已发展成为拥有5家直营门店、160余种糕点品种、员工

30余人的现代化食品企业,但所有产品仍沿用百年前的设计包装:梅花冰裂纹装饰纹路上,繁体字“瑞豐長新式點心”遒劲醒目,左右对称的两行对联记录了糕点产品名录,及“童叟无欺、言无二价”的诚信理念。

对传统的尊重和传承,在瑞丰长一代又一代继承人的百年坚守中保留了下来。据瑞丰长第四代传人王有良介绍,在引进现代化管理理念和先进生产设备的同时,瑞丰长仍坚持选料环节一丝不苟,坚守货真价实原则,各种馅料全部现熬现用。2021年,瑞丰长糕点制作技艺入选郑州市非物质文化遗产项目,并代表新密参加省市各种非遗产品展览活动,产品远销北京、山东、内蒙古等地。

近几年,瑞丰长加大对家乡厚重历史文化的宣传,在传统佳节推出国潮礼盒,将密县县衙、超化吹歌、岐黄文化、黄帝宫等“新密八景”印制在糕点上,造型优美雅致。

12315发布春节消费警示 春节勿忘消费安全

本报讯(记者 李爱琴)春节的氛围越来越浓,食品、年货、旅游等将迎来消费热潮,郑州市12315投诉举报维权中心发布提醒:欢度春节,勿忘消费安全。

春节期间,一定要注意食品安全。发霉变质、掺杂异物的食物不要吃;未烧熟煮透、口感异常的食材慎食用;成分信息虚标或“三无食品”不购买;无证照、卫生状态差的餐饮场所不要去。

对于未食用完的食材,短时间内再食用也必须充分加热;需要冷藏或冷冻食品,购买后尽快放入冰箱贮存,避免在室温暴露时间过长导致腐败变质;食物切记生熟分开,肉类、蔬菜类、水果类

尽量做到分隔或独立包装,避免交叉污染。

预订酒店或宾馆住宿,要注意查看商家资质证照及口碑,问明价格,了解清楚退订条款及违约责任,房源情况及基础设施配置,不清楚的地方可以和商家提前沟通确认,尽量减少不必要的纠纷。

线上购物时,消费者应注重保存原始购物凭证,例如促销活动截图、商家承诺截图、与卖家的聊天记录、订单记录等相关证据;线下消费时,及时索要正规发票和凭证,必要时可与商家通过书面形式或照片、音频等方式确认售后服务内容,以备出现消费纠纷时,有充足的证据维护自身合法权益。